

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
школа №148 г.о. Самара

*Программа правильного и здорового питания
в МБОУ Школе №148 г.о. Самара*



Самара 2018г

Информация о школе.

Наименование ОУ

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение школа №148 г.о.Самара

Адрес

443096 Самарская область г. Самара Коммунистическая 25

Директор

Чернышов Геннадий Григорьевич

Зам. директора по питанию

Долошицкая Светлана Владимировна

Паспорт программы.

Наименование программы

«Программа правильного и здорового питания в МБОУ Школе №148 г.о. Самара ».

Сроки реализации программы

2018-2020 гг.

Основания для разработки программы:

1. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации», № 273 ФЗ от 29.12.2012г.
2. Устав МБОУ Школы №148 г.о. Самара
3. Положение об организации питания в МБОУ Школы №148 г.о.Самара
4. Приказы об организации питания в школе на 2018-2020 учебный год.
5. Функциональные обязанности ответственного по школе за организации питания.
6. Функциональные обязанности классного руководителя по организации питания обучающихся.
7. Приказ об утверждении списка обучающихся, представленных на льготное питание.
8. Приказ об утверждении списка обучающихся, питающихся за счет родительских средств.
9. Табель посещаемости.
10. Протоколы заседания Совета учреждения, родительского комитета по вопросам организации питания.

"Какова пища-таков и ум,
каков ум-таковы и мысли,
каковы мысли-таково и поведение,
каково поведение-такова и судьба".
Шри Сатья Саи Баба

Цели и задачи программы.

Цель программы: создание благоприятных условий для сохранения и укрепления физического здоровья школьников за счет повышения качества, эффективности и безопасности системы школьного питания.

Задачи программы:

- Способствовать повышению качества питания участников образовательного процесса.
- Совершенствовать материальную базу, использовать современное технологическое оборудование.
- Повышать долю участников образовательного процесса, получающих горячее питание.
- Формировать у участников образовательного процесса потребности в здоровом образе жизни, в том числе навыков рационального питания.
- Формировать культуру питания и самообслуживания.

Основные направления деятельности школы по реализации программы.

1. Укрепление и модернизация материально-технической базы помещений пищеблока.
2. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания.
3. Создание благоприятных условий для организации полноценного качественного питания участников образовательного процесса.
4. Развитие новых прогрессивных форм обслуживания, повышение культуры обслуживания.
5. Организация системы просветительской и методической работы с педагогами и родителями.
6. Просветительно-воспитательная работа с учащимися.
7. Динамическое наблюдение за состоянием здоровья школьников.

Программа «Программа правильного и здорового питания в МБОУ Школе №148 г.о. Самара» рассчитана на 2 года. Ее поэтапная реализация будет осуществлена в период с 2018 по 2020 год.

Программа затрагивает всех участников образовательного процесса (учащихся с 1-11 классы, родителей, педагогов) и будет реализовываться как в образовательной области, так и воспитательной деятельности.

Ожидаемые результаты.

- Повышение качества питания участников образовательного процесса.
- Обеспечение сбалансированности и безопасности меню.
- Совершенствование материальной базы, использование современного высококачественного оборудования.
- Повышение доли участников образовательного процесса, получающих горячее питание.
- Снижение доли школьников с заболеваниями желудочно-кишечного тракта.

Организация контроля за исполнением программы:

-администрация МБОУ Школы №148 г.о. Самара
-родительский комитет МБОУ Школы №148
-администрация ООО «Кондитерское»

Актуальность программы.

Актуальность выбранной темы заключается в том, что одним из важнейших факторов формирования здоровья подрастающего поколения является питание. На сегодняшний день в России проблема питания школьников приобретает все более серьезное значение. Горячее питание детей во время пребывания в школе является одним из важных условий поддержания их здоровья и способности к эффективному обучению. Здоровье учащихся катастрофически ухудшается. И одним из главных факторов этого негативного процесса является отсутствие нормальной системы питания в общеобразовательных учреждениях. По свидетельству специалистов, при поступлении в школу имеет различные заболевания каждый десятый ребенок, при выпуске все наоборот: лишь каждый десятый не имеет отклонений по здоровью. И наряду с нарушениями опорно-двигательного аппарата значительное место занимают заболевания органов пищеварения, эндокринной системы, болезни, связанные с нарушением обмена веществ.

Организация полноценного горячего питания является сложной задачей. Одним из важнейших звеньев служит разработка меню школьных завтраков и

обедов, соответствующих современным научным принципам оптимального (здорового) питания и обеспечивающих детей всеми необходимыми им пищевыми веществами.

Программные мероприятия.

Для достижения целей и решения задач Программы предусматривается осуществление мероприятий по следующим основным направлениям.

Развитие материально-технической базы школьного пищеблока.

- Анализ состояния организации питания в образовательном учреждении, выявление потребности в оборудовании школьного пищеблока в соответствии с их назначением, площадью, проектной мощностью;
- последовательная работа по оснащению технологическим оборудованием школьной столовой;
- создание условий для организации школьного питания в соответствии с санитарными и санитарно-противоэпидемиологическими (профилактическими) правилами.

Обеспечение качественного сбалансированного питания.

Необходимо выполнение требований к школьному рациону, который должен состоять из горячего завтрака, обеда и составлять 15% завтрак и 45% - обед от суточной потребности в энергии и пищевых веществах соответственно. Завтрак и обед в школе в сумме по энергетической ценности, содержанию белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей и микроэлементов должны составлять 55-60% от рекомендуемых суточных физиологических норм потребления. В рацион должны входить только продукты с высокой пищевой и биологической ценностью, он должен быть дифференцирован по своей энергетической ценности и содержанию белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей и микроэлементов в зависимости от возраста (группы 6-11 и 12-18 лет).

Необходимо восполнять дефицит витаминов и других микроэлементов в школьном питании учащихся за счёт корректировки рецептуры и технологии приготовления пищи, обеспечить всех школьников одноразовым сбалансированным горячим питанием по рационам, обогащённым витаминами и микроэлементами, удовлетворить потребности детей и подростков в двухразовом питании по полностью сбалансированным рационам, изыскать источники снижения затрат на производство и реализацию школьного питания, позволяющие обеспечить детей из многодетных и социально незащищённых семей полноценными горячими бесплатными завтраками, обедами, а также значительно расширить охват платным горячим питанием учащихся, не относящихся к льготным категориям, платным питанием за счёт средств родителей.

Улучшение профессионально-кадрового состава предприятий школьного питания.

На сегодняшний день штат школьного пищеблока составляет 4 человека. Уровень профессиональной подготовки специалистов высокий. Заведующий производством (шеф-повар) работает в системе школьного питания 11 лет. Специальное образование имеет 3 человека. Необходимо создание сети территориальных опорных базовых предприятий школьного питания для подготовки кадров, что позволяет усилить практическую направленность переподготовки работников школьных пищеблоков, а также организовать лучшее информационное обеспечение организаторов школьного питания.

Основные этапы реализации программы.

1. ИНФОРМАЦИОННО-АНАЛИТИЧЕСКИЙ ЭТАП (сентябрь 2018 - март 2019 года)
Цель: Получение информации и ее анализ.
2. ПОДГОТОВИТЕЛЬНЫЙ ЭТАП (апрель-май 2019 года)
Цель: Создание условий для реализации программы.
3. ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНЫЙ ЭТАП (2019-2020 учебный год)
Цель: Реализация программы в практике работы школы. Сравнение результатов с ожидаемыми. Внесение корректив в программу.
4. ЗАВЕРШАЮЩИЙ ЭТАП (май 2020 года)
Цель: Подведение итогов реализации программы.
5. ПРОГНОСТИЧЕСКИЙ ЭТАП
(май – июнь 2019 года).

Цель: Закрепление позитивных результатов, определение дальнейшей перспективы работы школы в организации здорового питания.

Производственный и общественный контроль за организацией питания:

№	Вид контроля	Структура, осуществляющая контроль
1.	Контроль за формированием рациона питания	Директор школы, зав. производством, Школьная комиссия
2.	Входной производственный контроль	Директор школы, зав. производством, медсестра, врач школы
3.	Контроль санитарно-технического состояния пищеблока	Заместитель директора по АХЧ, медсестра, врач, зав. производством
4.	Контроль сроков годности и условий хранения продуктов	Зав. производством
5.	Контроль за санитарным содержанием и санитарной обработкой предметов производственного окружения	Зав. производством, медсестра, врач
6.	Контроль за приемом пищи	Зам. директора по питанию, дежурный администратор; классные руководители, социальный педагог

Выполнение задач и обязанностей участников образовательного процесса в решении вопросов здорового питания школьников.

Задачи администрации школы:

Составление расписания занятий с обеспечением необходимого режима питания;
Контроль качества питания;
Контроль обеспечения порядка в столовой;
Контроль культуры принятия пищи;
Контроль проведения воспитательной работы со школьниками по привитию навыков культуры приема пищи;

Обязанности работников столовой:

Соблюдение утвержденного 10-ти дневного меню;
Включение в меню овощей, фруктов, витаминизированных напитков из натуральных ягод;
Обеспечение столовой качественными продуктами для приготовления пищи;
Использование современных технологии приготовления пищи для сохранения питательной ценности продуктов.

Обязанности классных руководителей:

Проведение бесед о культуре питания, рациональном и правильном питании, роли питания для развития организма; организация конкурсов и викторин на тему правильного питания

Воспитание навыков культуры поведения в столовой во время приема пищи;

Проведение бесед с родителями о подходе к проблеме питания в семье;

Обязанности родителей:

Прививать навыки культуры питания в семье;

Выполнять рекомендации классных руководителей и медицинских работников по питанию в семье.

Обязанности обучающихся:

Соблюдать правила культуры приема пищи;

Принимать участие в мероприятиях по пропаганде здорового питания.

Организация работы по воспитанию культуры питания среди обучающихся и родителей.

Мероприятия	Сроки	Ответствен
1.Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение		
ного за организацию питания в школе	сентябрь	Директор
ководителей об организации горячего питания. итания.	октябрь	Педагог-органи
ре по вопросам организации и развития школьного	сентябрь, май,	Директор
миссии по организации питания по вопросам: им питанием ических требований; ионных заболеваний	октябрь, февраль,	Директор
акеражной комиссии по питанию	в течение года	Директор
зного контроля за работой столовой, проведение целевых	в течение года	Социальный пед
2.Работа с обучающимися.		
ровья	ежегодно	Классные руков
кусной и здоровой пище» (3-4 классы) (5-6 классы) го зала столовой(7-8 классы) Зачем нужна горячая еда?» (9-11 классы)	январь ноябрь декабрь	Классные руков
ащихся начальной школы «Золотая осень». Конкурс уктов.	октябрь	Педагог-органи
	февраль	Педагог-органи
хвата горячим питанием учащихся	ежемесячно	Социальный пед
ся по вопросам питания	Сентябрь, май	Педагог-органи

о обучающихся в летний период.	Июнь	Директор
«Гигиена питания».	ноябрь	Библиотекарь
асов		Классные руко
о вкусно и полезно» для младшего и среднего звена»	октябрь	Педагог-органи
есный проект оформления школьной столовой	октябрь	Педагог-органи
	март	Педагог-органи учитель технолс
о формированию здорового образа жизни	апрель	Педагог-органи учителя - предм
вья	февраль	Учителя физкул

3.Работа с педагогическим коллективом

орячего питания на совещаниях, семинарах классных		Директор
ций для классных руководителей: ащихся во время приема пищи, гигиенических требований питания – залог сохранения здоровья	ежемесячно	Педагог-органи медицинский ра
го питания учащихся из малообеспеченных семей.	В течении года	Социальный пед зав. производст
зорового питания	В течении года	Классные руков
ного наблюдения за состоянием питания.	В течении года	Директор, зав. производством, классные руков
анение положительного опыта по вопросам организации итания, внедрению новых форм обслуживания	В течении года	Педагог-органи

4. Работа с родителями

а среди родителей о правильном и полноценном пита- ельских собраниях	В течении года	Классные руков Педагог-органи медицинский ра
---	----------------	--

дителей к организации горячего питания в школе	В течении года	Классные руков социальный пед медицинский ра
ольной комиссии для содействия повышения качества вой.	В течении года	Директор
к проведению внеклассных мероприятий, связанных с ьного отношения к ЗОЖ.	В течении года	Классные руков
пытации о правильном питании	В течении года	Медицинская се
ей «Ваши предложения на новый учебный год по тания	май	Педагог-органи

5. Контроль за организацией горячего питания и работой школьной столовой

итание-залог здоровья»	сентябрь	зав. производст
проверке организации горячего питания в школе	ежемесячно	зав. производст
итания учащихся	ежедневно	Классные руков
ся	ежедневно	Классные руков
ГПД	ежедневно	зав. производст

по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для у

ского оформления зала столовой	В течении года	Заместитель дир по АХЧ
хнологического оборудования для столовой.	по мере поступления финансирования	Директор, заместитель дир по АХЧ
ебели для зала питания.	по мере поступления финансирования	Директор, заместитель дир по АХЧ
и капитального ремонта школьной столовой	июль-август	Директор, заместитель дир по АХЧ

